



## GEBACKENE FORELLE MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND OLIVEN

### ZUTATEN

- 400 g kleine Kartoffeln, geschält und in Hälften geschnitten
- Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- 2 kleine Schalotten, geviertelt
- 1 rote Paprika, grob geschnitten
- 2 Forellen, filetiert
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Bund Petersilie, grob zerrupft
- 20 g Kräuterbutter
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten, grob gehackt
- 100 g grüne Oliven, gefüllt mit Pimiento
- 100 g gemischter grüner Salat (optional)

### ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor.
2. Kochen Sie die Kartoffeln etwa 10 Minuten im iCook 2-l-Gartopf. Schütten Sie die Kartoffeln ab und geben Sie sie in die mittelgroße iCook Rührschüssel. Träufeln Sie ein wenig Olivenöl dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Legen Sie dann Backpapier in die Auflaufform. Lassen Sie ausreichend Backpapier übrig, um ein Päckchen machen zu können.
3. Lege die Kartoffeln, Schalotten und Paprika auf das Backpapier in der Auflaufform. Backe alles etwa 5 Minuten, bis das Gemüse knusprig ist.
4. Säubere den Fisch und entferne alle Gräten.
5. Lege die Forelle auf das Gemüse und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Gießen Sie Zitronensaft über die Forelle und bestreuen Sie sie mit Petersilie. Klappen Sie das Backpapier um und machen Sie ein Päckchen. Achten Sie darauf, dass alle Ecken verschlossen sind und backen Sie die Forellen etwa 10 bis 12 Minuten.
6. Wenn Sie überprüfen möchten, ob die Forelle durch ist, entfernen Sie das Backpapier. Wenn der Fisch dunkel ist und die Haut sich zu schuppen beginnt, ist er fertig. Wenn nicht, packen Sie alles wieder in das Päckchen ein und geben Sie es einige weitere Minuten in den Ofen.
7. Nehmen Sie den Fisch aus dem Ofen, entfernen Sie das Backpapier aus der Auflaufform, stellen Sie sie zu Seite und öffnen Sie den Fisch, um Kräuterbutter hinzuzufügen, während der Fisch noch heiß ist.
8. Geben Sie Olivenöl in die noch warme Auflaufform und geben Sie das gebackene Gemüse und die Forelle hinein. Fügen Sie sonnengetrocknete Tomaten dazu und backen Sie alles, bis das Gemüse knusprig wird. Nehmen Sie alles aus dem Ofen, beträufeln Sie mit Olivenöl und lassen Sie alles für einige Minuten auskühlen. Servieren Sie warm.

Optionale Beilage: frischer grüner Salat mit Salz und Olivenöl